Domaine François Lumpp - Givry 1er Cru Blanc Crausot - 2022 - blanc



Si la maturité gourmande et la sensualité du millésime sont bien là, ce Crausot séduit aussi par son énergie interne, sa trame acidulée à la fraîcheur printanière, parfaitement soutenue par la vivacité des agrumes et les évocations de roches calcaires au milieu desquelles serpente une eau fraîche et cristalline.

Situé au Sud-Ouest du finage de Givry, sur la commune de Jambles, le Premier Cru Crausot est réputé, chez les amateurs de Bourgognes, rouges comme blancs, pour la finesse et l'élégance des vins qui en sont issus, des vins qui ne manquent pas pour autant de profondeur. Une typicité que l'on doit en grande partie aux sols très caillouteux, majoritairement composés de calcaires durs, plus ou moins altérés.

Après une vinification démarrée en cuve et poursuivie en fûts (dont un peu moins d'un tiers de bois neuf), ce magnifique 1er Cru Crausot a profité d'un élevage d'une quinzaine de mois, jusqu'à sa mise en bouteille à la fin de l'hiver dernier. Il offre un profil particulièrement équilibré entre maturité sensuelle, fraîcheur printanière et finesse minérale.

A peine versé dans le verre, le vin captive par son nez expressif et charmeur. Un souffle frais nous effleure, porté par des notes d'agrumes à la fois vives et mûres de mandarine juteuse, d'écorce d'orange, de pomelo. Une touche subtile de poivre Timut ajoute une dimension subtilement épicée. Puis, le socle minéral se dévoile, témoins des sédimentations marine du Jurassique, avec ces effluves humides et salins rappelant les embruns.

Plus ouvert, après quelques minutes dans le verre, le bouquet s'épanouit et révèle des nuances florales délicates autour de la fleur d'oranger, du pollen de fleurs jaunes, du muguet ou du chèvrefeuille. Le miel d'acacia n'est pas loin non plus, enrobant le doux parfums d'une poire bien mûre et juteuse. Laissez-vous embarquer dans un voyage sensoriel où maturité fruitée et finesse s'entrelacent harmonieusement.

La bouche est tout aussi palpitante, offrant un véritable ballet gustatif, racé, élégant, énergique. L'attaque est franche, immédiatement marquée par des saveurs délicatement épicées évoquant la feuille de mandarinier, les baies roses et le cèdre. Peu à peu, des notes de poire Williams croquante et de coing viennent adoucir cette trame épicée et équilibrer l'ensemble. La texture, à la fois caressante et gourmande, tapisse les

côtés de la langue, apportant une dimension pâtissière et friande, sur des touches de beurre frais et de brioche tiède.

La finale se prolonge avec une vivacité remarquable, rythmée par des éclats de yuzu et d'orange sanguine. Une acidité pierreuse et une minéralité affirmée dynamisent l'ensemble, offrant une conclusion éclatante à ce 1er cru déjà explosif et plus que prometteur.

Pour mettre en valeur ces notes gourmandes, rien de tel qu'un pain bien toasté, croustillant sur lequel on tartine du fromage blanc, surmonté de quelques chanterelles persillées, de pignons de pin grillés et d'un œuf poché ! Sur à un risotto de parmesan crémeux accompagné de quelques asperges croquantes, vous soulignerez la superbe matière et l'allonge chlorophyllienne de ce superbe Crausot. Bonne dégustation !

©Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Lumpp - Givry 1er Cru Blanc Crausot - 2022 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : expressif et charmeur : mandarine, écorce d'orange, pomelo, poivre Timut, embruns, fleur d'oranger, pollen de fleurs jaunes, muguet, chèvrefeuille, miel d'acacia, poire.

Bouche : palpitante, ballet gustatif, racé, élégant, énergique. Attaque franche sur des saveurs épicées (feuille de mandarinier, baies roses, cèdre). Poire Williams, coing. Texture caressante et gourmande. Finale vive entre agrumes et minéralité affirmée.

Accords mets-vins : un pain bien toasté, croustillant sur lequel on tartine du fromage blanc, surmonté de quelques chanterelles persillées, de pignons de pin grillés et d'un œuf poché ! Sur à un risotto de parmesan crémeux accompagné de quelques asperges croquantes.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Givry 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques